СЕМЬ ПОВАРЯТ

САЛАТЫ К ПРАЗДНИКУ



АРКАИМ

СЕМЬ ПОВАРЯТ

САЛАТЫ К ПРАЗДНИКУ



Издательство «Аркаим»

САЛАТЫ К ПРАЗДНИКУ

СОДЕРЖАНИЕ



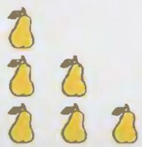


закуски



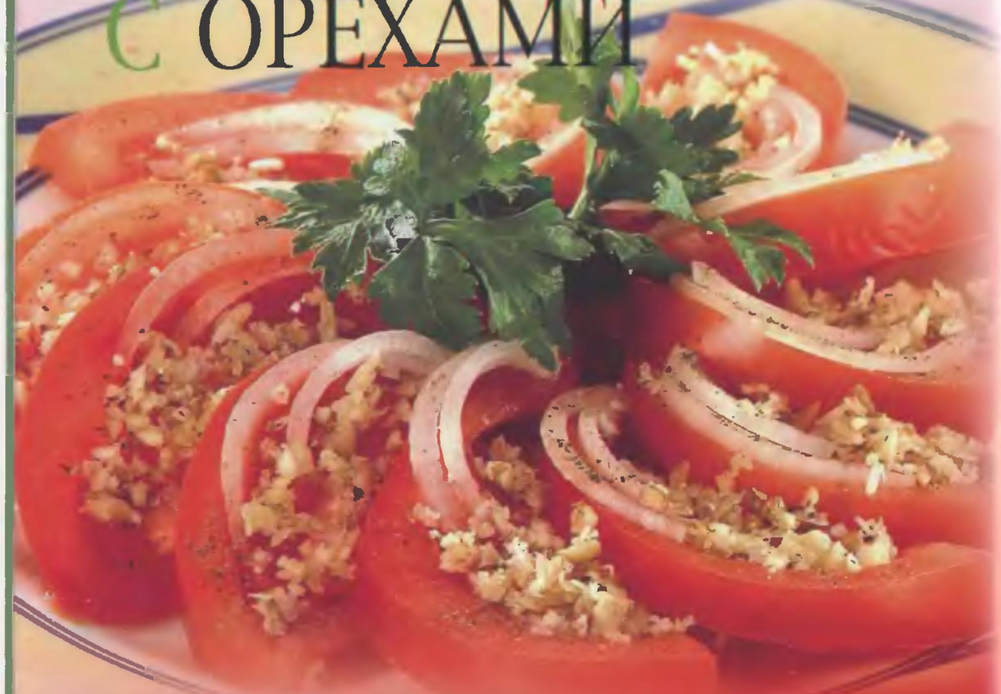
150 килокалорий
155–250 килокалорий
255–300 килокалорий

десерты



125 килокалорий
130–180 килокалорий
185–250 килокалорий

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С ОРЕХАМИ



на 4 порции

- помидоры 5 шт.
- лук репчатый 1 головка
- чеснок 2 зубчика
- орехи грецкие рубленые 2 ст. ложки
- масло оливковое 4 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль
- зелень петрушки

■ Помидоры промойте, нарежьте ломтиками. Лук очистите, нарежьте полукольцами и вместе с помидорами выложите на блюдо. Посолите, поперчите. Посыпьте орехами и толченым чесноком.

■ Заправьте салат маслом и охладите.

■ При подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 15 минут •



на 6 порций

- капуста 120 г
- морковь 2 шт.
- лук зеленый 60 г
- перец сладкий 2 шт.
- помидоры 2 шт.
- салат зеленый 6 листьев
- огурцы 2 шт.
- сахар 1 ст. ложка
- сметана 150 г
- виноград 200 г
- сок 1 лимона

■ Очищенные капусту, перец, огурец, морковь и листья салата нарежьте соломкой, лук – кусочками 1–1,5 см, помидор – дольками.

■ Продукты соедините, заправьте сахаром, сметаной, соком лимона и перемешайте. Уложите горкой в салатник, оформите продуктами, входящими в состав салата, и зеленью.

• Время приготовления 20 минут •



САЛАТ «ВИТАМИННЫЙ»

Салат «Пестрый»

на 4 порции

- фасоль консервированная 120 г
- кукуруза консервированная 100 г
- яблоко зеленое 1 шт.
- перец чили 1 шт.
- перец сладкий ½ шт.
- макаронные изделия фигурные 80 г
- майонез или йогурт 80 г
- сок лимонный 1 ст. ложка
- чеснок 1 зубчик
- лук зеленый 4 пера
- перец черный молотый
- соль
- зелень петрушки и укропа

■ Макароны сварите в большом количестве подсоленной воды так, чтобы внутри они оставались твердыми. Слейте воду. Макароны охладите.

■ Яблоко нарежьте ломтиками, чили и сладкий перец — соломкой, лук — тонкими колечками. Соедините подготовленные ингредиенты, добавьте кукурузу, фасоль, макароны и перемешайте.

■ Майонез соедините с рубленым чесноком, молотым перцем, солью, рубленой зеленью, хорошо перемешайте и заправьте смесью салат. Охладите в течение 10 минут, при подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 30 минут •



Салат из картофеля

на 10 порций

- картофель вареный 7 шт.
- горошек зеленый (свежий или свежезамороженный) 1 стакан
- масло растительное 2 ст. ложки
- перец сладкий красный 1 шт.
- сыр эмменталь 300 г
- сливки густые или сметана ½ стакана
- майонез ½ стакана
- уксус 3%-й 1 ст. ложка
- горчица готовая 1–2 ст. ложки
- лук зеленый 1 пучок
- сахар
- перец черный молотый
- соль

■ Очищенный картофель нарежьте ломтиками и выложите в салатник.

■ Зеленый горошек прогрейте, затем охладите.

■ Перец разрежьте на 4 части и, удалив плодоножку и сердцевину с семенами, промойте. Сыр и перец нарежьте кубиками и выложите вместе с горошком на картофель.

■ Взбейте венчиком густые сливки с растительным маслом, майонезом, уксусом, 2 столовыми ложками воды, горчицей, солью, молотым перцем и сахаром. Приготовленным соусом заправьте салат. Выдержите 1 час.

■ Перед подачей посыпьте салат рубленым зеленым луком.



• Время приготовления 1 час 20 минут •

САЛАТ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ



на 4 порции

- капуста морская консервированная 200 г
- картофель вареный 4 шт.
- лук репчатый 2 головки
- капуста белокочанная квашеная 150 г
- масло растительное 3 ст. ложки
- соль
- зелень петрушки



■ Морскую капусту мелко порубите и смешайте с белокочанной капустой. Картофель нарежьте ломтиками.

■ Лук нашинкуйте соломкой.

■ Подготовленные ингредиенты соедините, посолите, заправьте маслом и перемешайте.

■ Посыпьте салат рубленой зеленью.

• Время приготовления 15 минут •

на 4 порции

- шампиньоны 300 г
- лук репчатый 1 головка
- помидоры 2 шт.
- морковь 1 шт.
- вино белое ½ стакана
- сок лимонный 1 ст. ложка
- масло растительное 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль
- зелень петрушки

■ Шампиньоны промойте, нарежьте ломтиками, залейте вином, добавьте соль, перец и припускайте на среднем огне 10–15 минут.

■ Лук нашинкуйте, промытую и очищенную морковь промойте, очистите и нарежьте тонкой соломкой, помидоры – дольками.

■ Соедините подготовленные ингредиенты, заправьте лимонным соком, маслом, оформите помидором и зеленью.

• Время приготовления 25 минут •

САЛАТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ В ВИНЕ





САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ

на 4 порции

- кальмары 300 г
- крабовые палочки 150 г
- капуста белокочанная 150 г
- яйца вареные 2 шт.
- икра лососевая 2 ст. ложки
- майонез 4 ст. ложки
- сахар
- соль
- листья зеленого салата

■ Отваренных или консервированных кальмаров нарежьте соломкой, соедините с нашинкованными крабовыми палочками и капустой. Заправьте солью, сахаром и майонезом.

■ Яйца очистите, разрежьте пополам и наполните половинки икрой.

■ Подайте салат на блюде, выстланном листьями салата. Оформите половинками яиц с икрой.

• Время приготовления 20 минут •

на 4 порции

- филе рыбы горячего копчения 200 г
- горошек зеленый консервированный 100 г
- капуста цветная вареная 100 г
- картофель вареный 3 шт.
- морковь вареная 1 шт.
- огурец 1 шт.
- помидоры 2 шт.
- яйца вареные 2 шт.
- майонез 4 ст. ложки
- соль
- зелень укропа

■ Капусту разберите на соцветия. Филе рыбы, картофель, морковь, огурец и яйца нарежьте ломтиками.

■ Ломтики рыбы выложите на середину блюда, полейте частью майонеза. Вокруг уложите подготовленные овощи и яйца, посолите, заправьте оставшимся майонезом. Оформите помидором, зеленым горошком и зеленью.



САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ С ОВОЩАМИ



• Время приготовления 20 минут •

на 4 порции

- мясо осьминога или каракатицы 200 г
- мидии 400 г
- креветки 400 г
- масло оливковое 6 ст. ложек
- вино белое 2 ст. ложки
- чеснок 1 зубчик
- зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки
- лук-порей 1 стебель
- сок лимонный 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль





САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

- Мясо осьминога нарежьте небольшими кусочками и обжаривайте на части масла 15 минут на среднем огне.
- Мидий промойте. Воду доведите до кипения, влейте вино и положите мидий. Варите до тех пор, пока створки раковин не раскроются. Извлеките мякоть из раковин.
- Креветок промойте, очистите и жарьте на оставшемся масле вместе с измельченным чесноком и петрушкой до готовности.
- Перед подачей выложите морепродукты на тарелки, посолите, поперчите, полейте лимонным соком и оставшимся маслом, оформите нарезанным кольцами луком.

• Время приготовления 35 минут •

на 4 порции

- килька соленая очищенная 100 г
- картофель вареный 2–3 шт.
- морковь вареная 1 шт.
- огурцы 2 шт.
- помидоры 2 шт.
- каперсы 1 ч. ложка
- яйца вареные 2 шт.
- лук зеленый рубленый 3 ст. ложки
- майонез ½ стакана
- горошек зеленый консервированный 4 ст. ложки
- маслины 4 шт.
- перец черный молотый
- соль
- листья зеленого салата

- Картофель, морковь и 1 яйцо нарежьте ломтиками, соедините с 1 нарезанным помидором, огурцами, каперсами, луком, зеленым горошком, маслинами, майонезом, добавьте соль, перец и перемешайте.
- Салат выложите горкой в салатник, сверху уложите кильку, оформите зеленым луком.



САЛАТ С КИЛЬКОЙ

• Время приготовления 15 минут •

САЛАТ РЫБНЫЙ С СОУСОМ





на 4 порции

- филе рыбы вареное 200 г
- сыр твердый 100 г
- огурцы 1–2 шт.
- помидоры 2 шт.
- лук репчатый красный 1 головка
- майонез 4 ст. ложки
- масло оливковое 2 ст. ложки
- уксус 3%-й 1 ч. ложка
- соль
- зелень укропа

■ Филе рыбы, огурцы и помидоры нарежьте мелкими кубиками. Лук очистите, мелко порубите.

■ Для сырного соуса 80 г тертого сыра тщательно перемешайте с маслом и уксусом, добавьте майонез, посолите.

■ Салат уложите слоями в глубокий салатник, смазывая каждый слой сырным соусом, в следующем порядке: рыба, огурцы, лук, помидоры.

■ При подаче салат посыпьте оставшимся сыром, оформите зеленью.

• Время приготовления 25 минут •

на 6—8 порций

- филе рыбы 200 г
- мякоть крабов или креветок консервированная 20 г
- картофель 200 г
- помидоры 2 шт.
- огурцы консервированные 2 шт.
- листья зеленого салата 150 г
- майонез 100 г
- оливки без косточек 100 г
- лимон 1 шт.
- зелень

■ Картофель и рыбу отварите, охладите.

■ Огурцы, помидоры, картофель, рыбу и мякоть крабов нарежьте кубиками, зеленый салат – соломкой, оливки – колечками.

■ Ингредиенты соедините, заправьте майонезом, оформите зеленью, лимоном и оливками.



САЛАТ С РЫБОЙ И КРАБАМИ

• Время приготовления 35 минут •

на 6 порций

- ветчина 300 г
- яйца вареные 4 шт.
- огурец соленый 1 шт.
- филе анчоусов 50 г
- редис 100 г
- маслины без косточек 60 г
- картофель вареный 2 шт.
- майонез ½ стакана
- горчица 1 ст. ложка
- корнишоны 50 г
- помидор 1 шт.
- зелень



САЛАТ С МЕДАЛЬОНАМИ ИЗ ВЕТЧИНЫ

■ Для медальонов нарежьте ветчину ломтиками (часть оставьте для салата). На каждый ломтик, смазанный горчицей, уложите по кружочку яйца. На половину яиц положите по кружочку редиса и огурца, на оставшиеся – по маслине, обернутой филе анчоуса.

■ Для салата картофель, оставшиеся овощи и ветчину нарежьте кубиками, заправьте майонезом и перемешайте.

■ На середину блюда выложите салат из картофеля, вокруг поместите медальоны. Оформите нарезанным дольками помидором, корнишонами и зеленью.

• Время приготовления 25 минут •

на 6 порций

- грибы сушеные 400 г
- печень говяжья 200 г
- огурцы или кабачки соленые 2 шт.
- лук репчатый 3 головки
- яйца 3 шт.
- сметана 150 г
- масло растительное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль
- зелень

■ Грибы замочите на 2–3 часа в холодной воде, процедите и в этой же воде отварите.

■ Печень отварите с добавлением соли и нарежьте соломкой.

■ Лук нарежьте кольцами и обжарьте на растительном масле.

■ Огурцы нарежьте соломкой, вареные яйца и грибы – кубиками.

■ Все ингредиенты соедините, добавьте соль, перец, заправьте салат сметаной и оформите зеленью и яйцом.





САЛАТ ГРИБНОЙ С ПЕЧЕНЬЮ

• Время приготовления 30 минут плюс замачивание •

Салат со свининой

на 4 порции

- свинина нежирная 200 г
- свекла 1 шт.
- яблоки 1–2 шт.
- зелень сельдерея 100 г
- орехи грецкие 80 г
- масло растительное 4 ст. ложки
- листья зеленого салата 4–5 шт.
- уксус 3%-й 2 ст. ложки
- желтки яичные 2 шт.
- горчица готовая ½ ч. ложки
- сахар ½ ч. ложки
- корни сельдерея и петрушки по 200 г
- лавровый лист
- соль



■ Свинину обжарьте на части масла, положите лавровый лист, коренья и тушите до готовности. Охладите и нарежьте кубиками.

■ Свеклу запеките в духовке, очистите и тонко нарежьте. Зелень сельдерея и листья салата нашинкуйте, яблоки нарежьте дольками.

■ Для соуса яичные желтки разотрите с солью и сахаром, добавьте горчицу, масло, уксус.

■ Все подготовленные ингредиенты перемешайте, заправьте соусом, посыпьте измельченными обжаренными орехами. Оформите ломтиками яблок и зеленью сельдерея.

• Время приготовления 1 час •

Салат «Матадор»

на 5 порций

- мякоть вареной говядины 50 г
- ветчина копченая 100 г
- картофель вареный 5 шт.
- помидоры 3 шт.
- огурцы 3 шт.
- листья зеленого салата 8 шт.
- майонез ½ стакана
- соль



■ Мясо, ветчину и картофель нарежьте мелкими кубиками, огурцы и помидоры – ломтиками, 3 листа салата – соломкой.

■ Подготовленные ингредиенты посолите по вкусу и перемешайте.

■ Готовый салат выложите на оставшиеся листья салата, заправьте майонезом и оформите ломтиками огурца и помидора.

• Время приготовления 15 минут •

САЛАТ «АРГЕНТИНСКОЕ ТАНГО»

на 5 порций

- ветчина 200 г
- огурцы 2 шт.
- яблоки 2 шт.
- помидоры 2 шт.
- корень сельдерея вареный 200 г
- сок апельсиновый ½ стакана
- майонез ½ стакана
- соль
- листья зеленого салата
- зелень петрушки

■ Ветчину нарежьте ломтиками и сверните трубочками.

■ Огурцы, яблоки, сельдерей и часть помидоров нарежьте кубиками, заправьте апельсиновым соком, посолите, перемешайте.

■ На блюдо уложите листья салата, на них в виде бордюра разместите трубочки из ветчины. В центр выложите подготовленные овощи, заправленные майонезом.

■ Оформите салат ломтиками помидоров и зеленью.





• Время приготовления 25 минут •

САЛАТ РИСОВЫЙ С КУРИЦЕЙ



на 4 порции

- мякоть копченой курицы 200 г
- рис вареный 100 г
- ананас консервированный 100 г
- листья зеленого салата 150 г
- сок лимонный 2 ст. ложки
- майонез 4 ст. ложки
- орехи грецкие рубленые 2 ст. ложки
- перец белый молотый
- соль
- зелень петрушки

■ Мякоть курицы и ананас нарежьте тонкими ломтиками. Листья салата промойте, обсушите и нашинкуйте.

■ Соедините рис с подготовленными продуктами, выложите в салатник, посолите, поперчите и полейте майонезом, смешанным с лимонным соком. Дайте постоять 30 минут.

■ При подаче посыпьте салат орехами, оформите зеленью.

• Время приготовления 50 минут •



на 4 порции

- мякоть копченой курицы 150 г
- орехи грецкие 50 г
- гранаты 2 шт.
- свекла вареная 1 шт.
- яйца вареные 4 шт.
- картофель вареный 4 шт.
- майонез ½ стакана

САЛАТ «ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ»

■ Мясо курицы, картофель, свеклу и яйца нарежьте мелкими кубиками, орехи измельчите.

■ В центр блюда поставьте цилиндрическую форму.

■ Вокруг формы уложите слоями свеклу, картофель, курицу, орехи, яйца, смазывая каждый слой майонезом. Верхний слой смажьте оставшимся майонезом и посыпьте зернами граната.

■ Перед подачей форму уберите.

• Время приготовления 30 минут •

на 5 порций

- мякоть вареной курицы 500 г
- язык вареный 100 г
- шампиньоны консервированные 100 г
- зелень сельдерея 100 г
- майонез ½ стакана
- кетчуп 1 ст. ложка
- соль
- зелень петрушки

■ Мякоть курицы и язык нарежьте кубиками, шампиньоны – ломтиками, зелень мелко порубите.

■ Подготовленные ингредиенты выложите на блюдо, посолите, полейте кетчупом, майонезом и оформите зеленью.



САЛАТ «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»



• Время приготовления 15 минут •

на 5 порций

- филе вареной индейки 300 г
- картофель вареный 3 шт.
- яйца вареные 3 шт.
- яблоки 3 шт.
- редис 60 г
- виноград 100 г
- листья зеленого салата 50 г
- майонез ½ стакана
- семена кунжута 3 ч. ложки
- перец белый молотый
- соль
- зелень петрушки

■ Филе индейки нарежьте ломтиками.

■ Картофель, яйца, яблоки и редис нарежьте кубиками. Виноград разрежьте пополам и удалите косточки. Салат нарежьте полосками с помощью ножниц.

■ Подготовленные ингредиенты посолите, заправьте майонезом и перемешайте.

■ Выложите в салатник, посыпьте крупно молотым белым перцем, семенами кунжута, оформите ломтиками индейки и зеленью.

САЛАТ «АМЕРИКАНКА»





• Время приготовления 20 минут •

САЛАТ ПО-МЕКСИКАНСКИ



■ Филе цыпленка нарежьте соломкой.

■ Очищенный сельдерей натрите на терке.

■ Сладкий перец, репчатый лук и листья салата нашинкуйте соломкой, оставив немного лука и листьев салата для оформления.

■ Подготовленные ингредиенты соедините, заправьте майонезом, добавьте сахар.

■ Перед подачей салат оформите маслинами, листьями салата, луком и зеленью.



на 4 порции

- филе жареного цыпленка 2 шт.
- корень сельдерея 1 шт.
- перец сладкий 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- листья зеленого салата 8 шт.
- майонез 2 ст. ложки
- маслины 2 ст. ложки
- сахар 1 ч. ложка

• Время приготовления 15 минут •

на 4 порции

- мякоть курицы вареной или жареной 150 г
- яйца 6 шт.
- чернослив без косточек 100 г
- огурцы 2 шт.
- орехи грецкие 60 г
- майонез 200 г

■ Чернослив сварите до готовности. Охладите, затем нарежьте соломкой.

■ Яйца сварите вкрутую, отделите белки от желтков. Белки мелко порубите.

■ Мякоть курицы и очищенные огурцы нарежьте соломкой. Орехи измельчите.

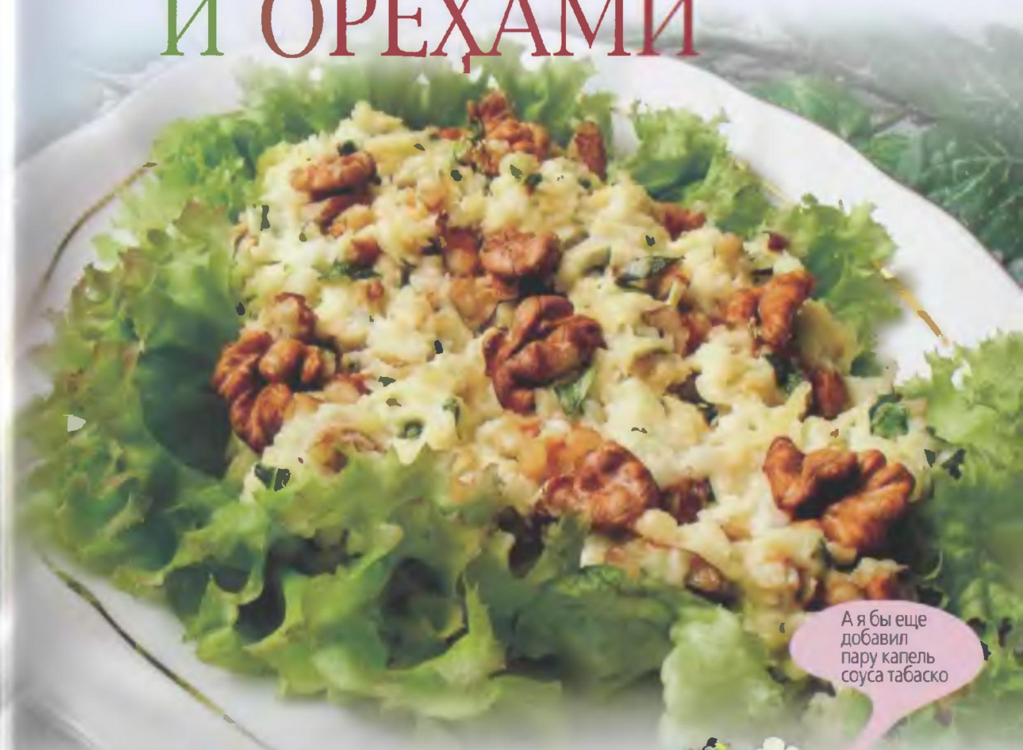
■ В салатник уложите слоями огурцы, курицу, чернослив, яичные белки и орехи, смазывая майонезом каждый слой. Полейте салат оставшимся майонезом, в центр насыпьте рубленые вареные желтки. Оформите огурцом, черносливом, орехами.



САЛАТ «НЕЖНОСТЬ»

• Время приготовления 25 минут •

САЛАТ С СЫРОМ И ОРЕХАМИ





на 4 порции

- смесь салатных листьев 200 г
- орехи грецкие крупно рубленные 50 г

для приправы:

- сыр (брынза, адыгейский, сулугуни) 50 г
- йогурт без наполнителя 200 г
- чеснок 1 зубчик
- смесь сушеных пряных трав 1 щепотка
- лук-резанец или зелень петрушки рубленые 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Для приправы разомните сыр вилкой и смешайте с йогуртом. Добавьте толченый чеснок и травы по вкусу. Посолите, поперчите, добавьте лук-резанец или петрушку, хорошо перемешайте.

■ Разложите листья салата на 4 сервировочные тарелки. Полейте каждую порцию приправой. Оформите орехами.

• Время приготовления 15 минут •

ФРУКТОВО-ОВОЩНОЙ САЛАТ



на 4 порции

- капуста белокочанная 200 г
- лук зеленый 8 перьев
- морковь 1 шт.
- апельсин 1 шт.
- яблоки 2 шт.
- фрукты консервированные нарезанные 2 ст. ложки
- сок лимонный 2 ст. ложки
- сметана 4 ст. ложки
- сахар 1 ст. ложка
- соль



■ Капусту и морковь промойте, очистите и нарежьте соломкой. 1 яблоко, очищенный от кожуры апельсин и промытый зеленый лук мелко нарежьте. Ингредиенты соедините, добавьте сахар, соль, консервированные фрукты, заправьте лимонным соком, сметаной и перемешайте.

■ Оформите яблоком.

• Время приготовления 20 минут •

на 4 порции

- апельсины 5 шт.
- лук репчатый красный 1 головка
- маслины без косточек 80 г
- зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки
- мед 1 ст. ложка
- сок лимонный 2 ст. ложки
- масло оливковое 1 ст. ложка
- орешки кедровые 30 г

■ Кедровые орешки обжаривайте 2 минуты, постоянно помешивая.

■ Апельсины очистите, нарежьте кружочками и уложите на блюдо.

■ Лук и маслины нарежьте кольцами, выложите на апельсины. Посыпьте зеленью.

■ Соедините мед с лимонным соком, добавьте масло и перемешайте.

■ Полейте салат полученным соусом и выдержите в холодильнике 1 час.

■ Перед подачей оформите салат орешками.

АПЕЛЬСИНЫ ПО-МАРОККАНСКИ



• Время приготовления 1 час 15 минут •

на 4 порции

- абрикосы 150 г
- капуста белокочанная 100 г
- яблоки 100 г
- морковь 80 г
- репа 80 г
- сметана 80 г
- сахар 1 ч. ложка
- сок ⅓ лимона
- листья зеленого салата
- зелень





САЛАТ С АБРИКОСАМИ

■ Морковь, яблоки и репу нарежьте соломкой. Капусту нашинкуйте и слегка перетрите руками. Абрикосы разрежьте на четвертинки.

■ Для соуса взбейте сметану с лимонным соком и сахаром.

■ Подготовленные ингредиенты уложите на листья салата. Полейте приготовленным соусом.

■ Оформите ломтиками абрикосов и зеленью.

• Время приготовления 15 минут •

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ В АНАНАСЕ

на 10 порций

- апельсины 3 шт.
- ананас 1 шт.
- яблоки 3 шт.
- орехи грецкие 20 г
- чернослив без косточек 20 г
- изюм ½ стакана
- сметана 500 г
- сахар 1 стакан

■ Апельсины очистите, разберите на дольки. Яблоки нарежьте ломтиками. Орехи измельчите.

■ Ананас разрежьте пополам, выньте мякоть, удалите у нее сердцевину. Мякоть нарежьте ломтиками.

■ Распарьте чернослив и изюм. Чернослив нарежьте кубиками.

■ Ингредиенты перемешайте, уложите салат в половинки ананаса и залейте взбитой с сахаром сметаной.



• Время приготовления 30 минут •

УДК 641.83 (083)
ББК 36.991
С16

С16 **Салаты** к празднику.– 3-е издание.– Челябинск: Аркаим, 2005.– 32 с.: ил.– (серия «Семь поварят»).

ISBN 5-8029-1007-0

В этой книге собраны оригинальные рецепты праздничных салатов.

УДК 641.88 (083)
ББК 36.991

3-е издание

Издание для досуга

Салаты к празднику



Ответственный редактор Светлана Лощенкова
Дизайн серии – Владислав Кугаевский
Художник Евгения Суздальцева
Художественный редактор Ольга Воробьева
Научный консультант Ирина Ройтенберг
Технический редактор Тамара Анохина
Корректор Лариса Павлюченко
Компьютерная верстка – Ольга Воробьева
Фотограф Александр Титаев
Дизайн обложки – Наталья Тихоплав
Фотограф Константин Шевчик
Стилист Елена Брюхина

Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 23.11.04. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная
ООО «Издательство «Аркаим», ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим» («Урал Л.Т.Д.»)
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел. (3512) 65-87-01 (отдел реализации)
тел/факс: 65-87-00, 65-86-97
e-mail: sales@arkaim.biz, www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим» («Урал Л.Т.Д.»)
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел.: (095) 964-14-57, 964-14-80
e-mail: moscow@arkaim.biz

ISBN 5-8029-1007-0